



Temps Total
60 MIN.

Portion
POUR 1/16 DE LA RECETTE

Difficulté
EASY

A rich and velvety soup simmers with barley and mushrooms to create a satisfying and hearty soup variation.

Rendements
16

INGRÉDIENTS

	POIDS	MESURE
Huile végétale	1/4 tasse	60 mL
Champignons de Paris, tranchés	2 lb	1 kg
Ail, émincé	2 c. à soupe	30 mL
Feuilles de thym séché	1 c. à soupe	15 mL
Bisque aux champignons et aux oignons sautés Signature de Campbell's®	1 sachet (8 tasses)	1 sachet (1.81 kg)
Eau	8 tasses	2 L
Orge mondé	2 tasses	500 mL
Jeunes feuilles d'épinards	8 tasses	2 L



Tip

Conseil :

Servir avec un rouleau croustillant.

INSTRUCTIONS

1. Chauffer l'huile dans une grande marmite à feu moyen-vif; faire sauter les champignons, l'ail et le thym de 10 à 15 minutes ou jusqu'à ce que les champignons soient dorés sur les bords. Incorporer la bisque aux champignons et aux oignons sautés Signature de Campbell's® et ajouter l'eau; porter à ébullition.
2. Incorporer l'orge et réduire le feu à moyen-doux. Laisser mijoter de 30 à 40 minutes ou jusqu'à l'orge soit tendre et que la soupe épaississe et prenne de la saveur. Retirer du feu. Garder au chaud jusqu'à 4 heures. Remarque : cette soupe peut également être préparée d'avance. Dans ce cas, la laisser refroidir complètement et la conserver au réfrigérateur jusqu'à 3 jours.
3. Avant de servir, incorporer les jeunes épinards. Faire cuire jusqu'à ce que les épinards soient tombés; répartir la soupe dans des bols et servir immédiatement.